

DERWENT-ACC-NO: 1986-011932

DERWENT-WEEK: 198602

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Processed egg food prepn. - by sepg.
boiled egg into yolk and white, screening, moulding,
steaming and packaging

PATENT-ASSIGNEE: GK YUTAKA SHOJI[YUTAN]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0094828 (May 10, 1984) ,
1984JP-0044828 (May 10, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PAGES	PUB-DATE	MAIN-IPC
JP 60237965 A		November 26, 1985	N/A
003	N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
JP 60237965A	N/A	
1984JP-0044828	May 10, 1984	

INT-CL (IPC): A23L001/32

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 60237965A

BASIC-ABSTRACT:

Processed egg food having a pattern of the yolk and the white in its cross-section is prepd. by (a) sepg boiled egg into boiled yolk and boiled white, (b) screening (c) moulding into pattern, (d) steaming and (e) packaging. Method also includes (1) filling moulded product into a metal frame, (2) wrapping it with a cloth and then with plastic film and (3) steaming it.

USE/ADVANTAGE - Moulded product is heated uniformly while maintaining the required moisture content and preventing invasion of steam into the metal frame.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/2

TITLE-TERMS: PROCESS EGG FOOD PREPARATION SEPARATE BOILING
EGG YOLK WHITE
SCREEN MOULD STEAM PACKAGE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-A03;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1986-005077

⑫ 公開特許公報(A)

昭60-237965

⑤ Int.Cl.⁴

A 23 L 1/32

識別記号

庁内整理番号

Z-7110-4B

⑬ 公開 昭和60年(1985)11月26日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 加工卵製品の製造方法

⑰ 特 願 昭59-94828

⑱ 出 願 昭59(1984)5月10日

⑲ 発 明 者 庭 山 正 一 新発田市住吉町4丁目2番8号

⑳ 出 願 人 合 資 会 社 豊 商 事 新発田市住吉町4丁目2番8号

㉑ 代 理 人 弁 理 士 牛 木 護

明 細 書

1. 発明の名称

加工卵製品の製造方法

2. 特許請求の範囲

茹でた卵を、成型、蒸し、包装の工程を用いて製造される加工卵製品の製造方法において、茹卵を金属製型枠に収容し、この型枠を布とフィルム材により順次包んで蒸熟することを特徴とする加工卵製品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は加工卵製品、特に茹でた白身と黄身

とを成型、蒸し、包装の工程を用いて製造され、模様部を有する綿卵等の加工卵製品の製造方法に関する。

(従来技術)

茹でた卵を白身と黄身とに分け、これを濾し器でこした後ミキサーにより攪拌し、これを模様成型枠に連続状に通して成型したのち切断し、金属製型枠に収容して蒸熟していた。

(発明が解決しようとする問題点)

金属製型枠の開閉部分から蒸気が浸入しやすく水つぼくなり、また加熱により膨張して型枠から分み出してしまうという不都合を有していた。

(問題点を解決するための手段)

本発明の特徴は茹でた卵を、成型、蒸し、包

装の工程を用いて製造される加工卵製品の製造方法において、茹卵を金属製型枠に収容し、この型枠を布とフィルム材により順次包んで蒸熱することにある。

〔作用〕

蒸気が型枠の開閉部分から侵入する心配がなく適量の水分となり、また適当な加熱力で型枠から分み出すほどに膨張しない。

〔実施例〕

茹でた卵を白身と黄身とに分け、これを濾し器でこした後ミキサーにより攪拌し、これを模様成型型枠に連続状に通過して成型したのち定寸に切断したものを金属製型枠1に収容し、その外方から布2により包み、さらにその外方からセロファンまたはプラスチックフィルム等の

フィルム材3により包んで蒸気室にて蒸熱する。このようにして得られた加工卵4を型枠1から取り出し包装袋例えばポリエチレン、塩化ビニル等の袋に入れて製品にするものである。これにより蒸気はフィルム材3により型枠1内に浸入することがなく、また蒸気熱が布によつて適当な状態で均一に加わり膨張を適度な状態になして分み出しが防止される。また加工卵4内に含まれている水分もフィルム材3内において布2に適度に吸収されて良好な水分が保たれる。なお型枠1は半円状体1aとキャップ1bとからなるものを示したがその形状構造は変更してもよい。また加工卵4は白身4aと黄身4bとから模様部4cを形成しているものを示したが適宜変更してもよい。

(3)

〔発明の効果〕

本発明は茹でた卵を、成型、蒸し、包装の工程を用いて製造される加工卵製品の製造方法において、茹卵を金属製型枠に収容し、この型枠を布とフィルム材により順次包んで蒸熱してなるため、適量の水分が保たれ膨張による分み出しもなくまた均一な蒸熱が可能となりおいしい加工卵となる。なお、フィルム材のみを型枠に巻いた場合は膨張による分み出しが生じ、布のみを巻いた場合は水つばいものになると共に、フィルム材を内側に布を外側に巻いた場合は加工卵内の水分がフィルム材に邪魔されて布に吸収されないためやや水つばいものになる。

(4)

4. 図面の簡単な説明

第1図は一部切欠斜面図、第2図は縦断面図である。

1・・・金属製型枠 2・・・布 3・・・フィルム材

特許出願人 合資会社豊商事

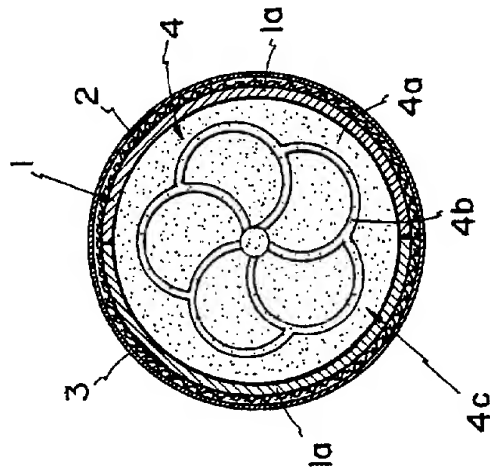
代理人 弁理士 牛 木



(5)

(6)

第2図



第1図

